Сырники

Автор: Мухаббат
14.09.2012 08:53 - Обновлено 14.09.2012 08:55



Сырники или творожники - одно из немногих блюд исконной русской кухни, дожившее до наших дней, не претерпев значительных изменений в рецептуре и не растеряв своей популярности. Название сырников происходит от южнорусского названия творога – сыр (сір), а для новгородского русского более характерно именовать сырники творожниками. Конечно же, в приготовлении сырников ничего сложного нет, однако вкус и структура полностью зависит от творога. Творог лучше всего выбирать плотный и не слишком жирный. Цвет творога должен быть однородный, белый с лёгким кремовым оттенком. Запах должен быть свежим, приятным, а на вкус слегка кислым. Если учесть все вышеперечисленные нюансы, то вам удастся приготовить очень вкусные и нежные сырники.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 9-10 штук
350 граммов творога

2-3 ст.л. сахара

3-4 ст.л. манной крупы

щепотка соли

1 яйцо

мука для обвалки

3-4 ст.л. растительного масла для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйцо разбить в чашку, добавить соль, сахар, взбить вилкой. Добавить творог, хорошо перемешать, добавить манку, вымесить тесто и оставить на 30 минут, для того, чтобы манка набухла.

Сковороду поставить на средний огонь, налить растительное масло и подогреть.

В плоскую тарелку насыпать муку. Взять 1 ст.л. творожной массы, сформовать шарик в руке, затем выложить на тарелку с мукой, придавить и придать форму сырника, полностью обвалять в муке.

Выложить сырники в сковороду с разогревшимся маслом (не кладите близко друг к другу, для того чтобы при жарки они не деформировались), дать поджариться с одной стороны до золотистого цвета, перевернуть сырник при помощи деревянной лопатки и поджарить со второй стороны. Готовые сырники выложить на блюдо с бумажным

полотенцем, для того, чтобы избавиться от излишков масла.

Подавать в тёплом или холодном виде со сметаной, вареньем, джемом и т.д.

{jcomments on}